

УДК 642.1/5:178 + 316.752

С. В. Юрлова

**«КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ»:  
СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ  
СТРУКТУРНО-МОРФОЛОГИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ**

Статья посвящена исследованию текста культового издания советской эпохи «Книга о вкусной и здоровой пище». Любое издание подобного рода должно анализироваться в единстве двух аспектов — синхронического и диахронического, поскольку важно не только понять, как изначально была сформирована структура текста, но и проследить, какие изменения происходили от издания к изданию. Цель данного исследования — проанализировать трансформации советской идеологии и их опосредованное воплощение в тексте «Книги о вкусной и здоровой пище». Важной особенностью исследования выступает идея о том, что идеологический посыл содержится не только в прямых сентенциях вводных статей, но и «считывается» в рекомендациях, данных в «Заметках на полях» и вводных статьях, предваряющих рецептурные разделы. Важной задачей выступает выявление в структуре текста модели нового общества и способов ее закрепления в гастрономических практиках советского человека.

**К л ю ч е в ы е с л о в а:** повседневность, советская кухня, традиции питания, рациональное питание, советская идеология, гастрономические практики.

Всякая культурная эпоха, отделенная от нас временем, доносит до нас свое содержание через сохранившиеся тексты. Особое значение имеет то, что многообразие этих текстов не сводится к материалам научной или литературной направленности, а включает в себя множество других, фиксирующих повседневную жизнь человека того или иного времени.

Одним из интересных феноменов любой культуры является ее гастрономическая традиция. Традиции приготовления и употребления пищи передаются в любой культуре преимущественно в рамках практик повседневности, однако в большинстве случаев важное место занимают и кулинарные книги. Не вдаваясь в историю вопроса, обратим свое внимание на гастрономическую культуру советского общества, зафиксированную в знаменитой «Книге о вкусной и здоровой пище». Данное издание, безусловно, является знаковым феноменом советской повседневности, важной характеристикой которого выступает его идеологическая составляющая. Повседневность советского человека в значительной степени определялась идеологическими рамками как с точки зрения границ допустимого и запретного, так и с точки зрения базовых жизненных ориентаций. Не избежала этого и гастрономическая культура.

К настоящему моменту существует широкий круг исследовательской литературы, анализирующей различные аспекты советской повседневности [12, 9, 8, 10 и др.]. Важное место среди них занимает и гастрономическая культура. В ряде работ эта тема возникает в контексте фундаментального анализа гастрономической культуры как таковой [4], однако существуют и работы, раскрывающие

тесную связь советской гастрономической культуры с коммунистической идеологией [3, 11].

Когда речь идет об исследовании «Книги о вкусной и здоровой пище», чаще всего она упоминается как пример воплощения утопической картины быта советского человека. Исключение составляет работа И. В. Глущенко «Общепит. Микоян и советская кухня» [2]. Автор выделяет в отдельную главу описание истории создания книги, задавая самим заголовком («Кулинарная библия») особую роль этого издания в жизни советского общества. Главная задача, отлично решенная автором, — исследовать сложное соединение утопического и практического в текстах и рекомендациях издания. Однако в ряде случаев в рассуждениях И. В. Глущенко возникают некоторые противоречия. Так, например, говоря об первых изданиях «Книги о вкусной и здоровой пище», автор пишет: «Зажиточность. Изобилие. Количество. Вот три столпа, на которых зиждется идеология “Книги о вкусной и здоровой пище”». В книге есть характерное для советского общества сочетание размаха и простоты. При богатстве кулинарного воображения она лишена эстетской изощренности. Ведь пища в Книге не экзотическая, а своя» [Там же, 150]. Однако далее, сравнивая издания 1939 и 1952 гг., исследователь указывает, что в издании 1952 г. «...нет легкомысленных “космополитичных” профитролей, канпе, крекеров, крокетов и крутонов. ...Нет таких изысков, как консоме, льезон, пети-фур и мусака» [Там же, 153]. Безусловно, автор книги берет для исследования гораздо более широкий материал, чем данное издание, да и ракурс исследования не предполагает подробного изучения всех нюансов текста многочисленных изданий «Книги о вкусной и здоровой пище». Тем интереснее обратиться именно к нюансам.

Письменный текст всегда имеет фиксированное содержание, но, как известно, ни один текст в культуре не является завершенным и не равен самому себе, именно поэтому текст Книги не может быть понят вне исторического и культурного контекста эпохи. Цель данного исследования — проследить трансформации советской идеологии (а она, безусловно, не была статичной) и их опосредованное воплощение в тексте «Книги о вкусной и здоровой пище». Предпримем попытку чтения между строк, а значит, и поиска смыслов, рождающихся на стыке основных структурных элементов Книги.

Прежде всего, следует сделать ряд замечаний методологического характера.

«Книга о вкусной и здоровой пище», безусловно, относится к категории текстов, которые принято называть документом эпохи, именно поэтому прямое использование положений коммунистической идеологии является значимой характеристикой данного издания. Однако мы не ставили целью показать, что идеология присутствует и в тех элементах текста, которые не содержат прямого идеологического посыла. Более того, материалом для исследования были выбраны «Заметки на полях», являющиеся периферийным элементом структуры Книги.

Как уже было сказано, текст всегда формирует свое содержание во взаимодействии с общим культурным контекстом. Значительная часть исследований советской кухни обращена к анализу прямого воздействия идеологии того времени на гастрономические практики и, как следствие, на специализированные издания.

Однако нам хотелось бы рассмотреть текст Книги как таковой и попытаться доказать, что изменения, происходившие в жизни советского общества, воплощались в характере и соотношении основных структурных элементов *самого* текста.

Последнее замечание касается выбора подхода к анализу. Любое издание подобного рода должно рассматриваться в единстве двух аспектов — синхронического и диахронического, поскольку важно не только понять, как изначально была сформирована структура текста, но и проследить, какие изменения происходили от издания к изданию. Книга переиздавалась множество раз, однако для строгости исследования в контексте советской культуры обратимся к нескольким версиям издания — 1939, 1952 и 1955 гг. Причина, по которой был сделан такой выбор, состоит в следующем: с 1939 по 1955 г. советское общество прошло несколько переломных этапов — от тоталитарной модели до хрущевской «оттепели». Кроме того, издание 1939 г. первое, а значит, самое важное, а Книга, изданная в 1952 г, признается эталонной версией данного текста. К сожалению, в данном перечне нет послевоенного издания (1948), но это просто библиографическая редкость.

Первое знакомство с Книгой, изданной в 1939 г., выявляет принципиальное отличие структуры ее текста от традиционной поваренной книгой. В любой кулинарной книге основную смысловую нагрузку несет рецептурный раздел, во многих случаях он является единственным (исключая введение). Однако в первом же издании «Книги о вкусной и здоровой пище» заложена иная формально-морфологическая структура, которая включает четыре основных компонента: 1) вводные статьи; 2) главы, посвященные культуре питания в целом, 3) рецептурные разделы, 4) «Заметки на полях».

Дадим краткую характеристику каждому разделу. Вводные статьи несут основную идеологическую нагрузку. Это касается как первой статьи — «К социалистическому изобилию», так и статей, предваряющих рецептурные разделы. Так, в издании 1939 г. каждый раздел открывает высказывание А. Микояна или цитата из партийных документов. В последующих изданиях прямые цитаты исчезают или переходят в текст вводной статьи соответствующего раздела.

Важнейшую роль играют разделы, посвященные культуре питания в целом. Именно они играют важную роль в продвижении концепции культурности, реализуемой в советском обществе в 30-е гг. [1]. Задача этих разделов — изменение повседневных практик употребления пищи. Это касается и принципов рационального питания, и сервировки стола, и принципов составления меню.

Наиболее традиционной является рецептурная составляющая Книги, ничего идеологического, а тем более утопического в ней нет. Текст большинства рецептов сформирован вполне традиционно: основные ингредиенты, порядок приготовления и нужные пропорции продуктов.

Та часть текста, которая обозначена как «Заметки на полях», выполняет дополнительные функции по отношению как к идеологической, так и к чисто кулинарной составляющей Книги.

Основная гипотеза нашего исследования состоит в следующем. Текст «Книги о вкусной и здоровой пище» содержит идеологический посыл не только в прямых сентенциях вводных статей, но и «считывается» в рекомендациях, данных

в «Заметках на полях» и вводных статьях, предваряющих рецептурные разделы. Важной задачей выступает выявление в структуре текста модели нового общества и способов ее закрепления в гастрономических практиках советского человека.

Прежде чем говорить подробно об особенностях «дополнительных» разделов, следует указать на то, что само количество элементов тоже менялось от издания к изданию. Если сравнивать издания 1939 и 1952 гг., то, во-первых, наряду с отдельным разделом «Пища ребенка» (1939) появляется раздел «Питание женщин в период беременности и кормления ребенка» (1952); во-вторых, отдельные элементы раздела «Порядок приготовления обеда» касающиеся кухонной техники и технологии (1939), в издании 1952 г. превращаются в отдельную главу — «Кухня». Таковы формальные различия между двумя изданиями. Издание же 1955 г. совпадает по структуре с предыдущим изданием 1952 г.

Первый раздел Книги 1939 г. разительно отличается от всех последующих изданий — он целиком посвящен репрезентации достижений пищевой промышленности СССР. Ни в одной из более поздних версий мы не находим столь подробного описания (с иллюстрациями) плавучих рыбоперерабатывающих заводов, мясных комбинатов и консервных предприятий. Главная мысль заключается в глобальном преимуществе советского строя перед капиталистическим в обеспечении благосостояния людей. «В старой России вследствие ее промышленной... отсталости... производство продуктов питания было преимущественно домашним, кустарным...». И далее: «Революционную ломку старых навыков питания советская власть начала со строительства сотен высокочеловеческих пищевых предприятий» [5, 7]. Важнейшая для того времени идеология индустриализации красной нитью проходит и в «Заметках на полях» [Там же, 152, 160, 170]. Так, например, значительное место занимают небольшие заметки о преимуществах производства, несущего новое качество питания советскому народу. На с. 34 колонка на полях подробно воспроизводит цифры роста советской пищевой промышленности (скажите на милость, зачем они нужны в кулинарной книге?!). Но самая любопытная заметка встречается на с. 86, — это выдержка из обязательных правил для рабочих ленинградского хлебного завода, требующих соблюдения гигиены труда. Все это указывает на важнейшие элементы построения нового мира, образ которого опосредованно содержится в кулинарной книге, — преодоление отсталости старой России и индустриальный прорыв в будущее. Справедливости ради следует сказать, что в последующих изданиях текстов, пропагандирующих высокий уровень развития промышленного производства, нет, да и сравнения с дореволюционной Россией попадают крайне редко<sup>1</sup>.

Естественным продолжением идеи высокоразвитой пищевой промышленности является продвижение готовых полуфабрикатов, призванных освободить советскую женщину от домашнего труда. Основное «бремя» рекламы несут именно дополнительные элементы текста. В первую очередь это «Заметки на полях». Разнообразие рекламируемых продуктов велико — от сухих завтраков и бульонных кубиков до готовых блюд национальной кухни. При этом важно

<sup>1</sup> Так, в издании 1952 г. встречается только одна заметка: «Наши товары доброкачественны» [6, 179–180].

отметить, что издание 1939 г. ничуть не беднее по количеству рекламируемых полуфабрикатов, чем более поздние. Однако заметки на полях указывают и на иную тенденцию — расширение круга потребляемых в стране продуктов. В этой связи хотелось бы отметить раздел «Сыр», появляющийся в издании 1952 г. Статья подробно и с особым вниманием к разнообразию сортов рассказывает читателю (именно читателю, а не пользователю!) о полезности и изысканности вкуса нового продукта. Завершается этот раздел вполне «буржуазно»: «...такой деликатесный сыр, намазанный тонким слоем на сухое печенье, является лучшей закуской к белому столовому виноградному вину типа “Ризлинг”» [6, 76] Вообще «Заметки на полях» рисуют несколько иной (отнюдь не пролетарский) характер новой гастрономической культуры.

Как уже было сказано выше, в первом издании «Заметки на полях» обращаются к трем темам: успехи пищепрома, основы рационального питания и реклама готовых полуфабрикатов. Классическая версия 1952 г. совершенно иная. Главное место отводится подробному описанию разнообразных видов продуктов (в соответствии с разделом). Именно из этой части Книги мы узнаем, что такое снеток и вязига, анчоус и султанка, почему колбаса называется «Докторская» и как готовить фазанов. Реклама полуфабрикатов постепенно сменяется описанием разнообразных продуктов, новых и часто изысканных. Безусловно, это означает, что посыл первого издания — будущее изобилие, а Книга 1952 г. фиксирует уже достигнутое благосостояние народа. Не случайно издание 1952 г. открывается прямой цитатой И. В. Сталина: «Характерная особенность нашей революции состоит в том, что она дала народу не только свободу, но и материальные блага, но и возможность зажиточной и культурной жизни» [Там же, 4].

Важным элементом в формировании культуры нового человека было внедрение системы рационального питания в повседневную жизнь. Главную роль в этом играет специальный раздел — «Значение рационального питания для человека», занимающий в первом издании полторы страницы и разрастающийся до шести страниц в издании 1952 г. Как уже было сказано, особое значение в тексте имеют «Заметки на полях». В этом случае идеи рационального питания и полезных навыков принятия пищи реализуются тремя способами. Во-первых, любая версия Книги включает рекомендации по составлению меню, начиная с небольшой заметки «Обед за 15 минут» в первом издании [5, 35] и заканчивая развернутой характеристикой сбалансированного меню (с учетом сезонного фактора!) на неделю в издании 1955 г. [7, 43–52]. Набор блюд различен в указанных изданиях, однако сам принцип — разнообразие и сбалансированность — остается неизменным. Второй прием — описание полезных свойств тех или иных продуктов. Особый интерес в этой связи вызывают разделы, посвященные алкогольным напиткам. Скажем попутно, что место и наименование данного раздела отличаются в разных версиях Книги, и в этом просматривается определенная тенденция, закрепляемая дополнительными разделами. Так, в первом издании мы не обнаруживаем особого раздела, посвященного алкогольным напиткам, однако в «Заметках на полях» есть описание полезных свойств виноградных вин, коньяков и реклама советского шампанского [5, 89, 241–242, 255]. К 1952 г. в Книге появляется отдельный

раздел — «О виноградном вине, водке, пиве», главная мысль которого состоит в пропаганде виноградного вина как полезного для здоровья напитка (одновременно резко критикуется употребление водки) [6, 79–80]. Кроме того, начиная с основных рецептурных разделов текст сопровождают подробные описания всего разнообразия вин, выпускаемых в СССР (от крымских мускатов до дагестанского коньяка) с указанием на то, какой напиток к какому блюду следует употреблять. Это еще одна черта новой гастрономической культуры, направленной на продвижение городского жизненного уклада в повседневную жизнь советского человека.

Последнее, на что хотелось бы обратить внимание, это присутствие в заметках рубрики «Из старых рецептов». Источником служат хрестоматийные кулинарные издания XVIII–XIX вв., такие как «Новейшая и полная поваренная книга» 1790 г., «Кухмастер XIX века», «Поваренная книга» 1847 г. Неожиданно возникающие на полях «оливки фаршированные», «хорову чабанский» или «филе на вертеле» звучат явным диссонансом на общем фоне призывов питаться рационально, сбалансированно и используя продукцию пищевого производства. Однако и в этом случае есть интересные детали. В издании 1939 г. дореволюционная кулинария представлена преимущественно в разделе «Мясо»: это целый букет разнообразных блюд из дичи и субпродуктов [5, 122–137]. Более поздние издания смещают данный элемент в разделы «Овощи» и «Крупяные и мучные блюда».

Сравнительный анализ ряда изданий книги позволяет утверждать, что именно дореволюционная гастрономическая традиция становится образцом для построения новой культуры быта советского человека. Важно отметить, что такая тенденция не формулируется открыто в идеологических посылах Книги, а «проступает» в дополнительных разделах, содержащих практические рекомендации хозяйкам. Иного образа культурного и богатого застолья советская идеология не могла создать и вынуждена была заимствовать готовый образец из культуры прошлого.

В результате проведенного анализа можно сделать следующие выводы:

1. Морфологическая структура текста «Книги о вкусной и здоровой пище» изначально была сформирована в соответствии с важнейшей идеологической задачей — создание нового образцового быта советского человека.

2. Важнейшее значение в построении новой картины мира и новых традиций быта имеют дополнительные элементы текста. Именно они задают направление реальной трансформации практик приготовления и употребления пищи, закрепляя и развивая основные идеи в практических рекомендациях для хозяек.

3. Сравнительный анализ ряда изданий позволяет сделать вывод о том, что по мере изменений, происходящих в жизни страны, в тексте Книги меняются соотношение и количественная характеристика основных структурных элементов. Эти изменения отражают переход от идеи будущего благосостояния, достигаемого посредством индустриального прорыва, к идее уже достигнутого высокого уровня жизни советских людей.

4. Стратегической целью «Книги о вкусной и здоровой пище» можно считать внедрение в повседневную жизнь советского человека норм городского быта, являющего собой образец зажиточной и культурной жизни. Главными инструментами реализации этой цели являются дополнительные разделы текста, прививающие

на практике основы рационального питания и стремление к эстетически привлекательному и изысканному характеру гастрономической культуры.

- 
1. Волков В. В. Концепция культурности, 1935–1938 годы: советская цивилизация и повседневность сталинского времени // Социол. журн. 1996. № 1–2. С. 203–211.
  2. Глущенко И. В. Общепит. Микоян и советская кухня. М., 2010.
  3. Добренко Е. А. Гастрономический коммунизм: вкусное vs здоровое // Неприкосновенный запас. 2009. № 2(64) [Электронный ресурс]. URL: <http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9.html> (дата обращения: 01.07.2016).
  4. Капкан М. В. Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации : автореф. дис. ... канд. культурологии. Екатеринбург, 2010.
  5. Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1939.
  6. Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1952.
  7. Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1955.
  8. Кухер К. Парк Горького: Культура досуга в сталинскую эпоху, 1928–1941. М., 2012.
  9. Лебина Н. Б. Повседневность эпохи космоса и кукурузы: деструкция большого стиля: Ленинград, 1950–1960-е годы. СПб., 2015.
  10. Орлов И. Б. Советская повседневность: исторический и социологический аспекты становления. М., 2010.
  11. Сохань И. В. «Книга о вкусной и здоровой пище»: гастрономические образы сталинской эпохи // Человек. 2012. № 6. С. 139–153.
  12. Утехин И. В. Очерки коммунального быта. М., 2004.

*Рукопись поступила в редакцию 27 июня 2016 г.*